

2017

CHÂTEAU
LAMOTHE-BERGERON
CRU BOURGEOIS

2017 : Un millésime délicat mais prometteur



Une fois n'est pas coutume, c'est bien encore les conditions climatiques qui ont définies les caractéristiques de ce millésime 2017.

L'hiver et le début du printemps furent historiquement doux (+1.5°C/moyenne des 20 dernières années) ayant pour conséquence un débourrement très précoce de la vigne.

Le début du mois d'Avril fût tempéré, sec et ensoleillé entraînant une croissance très rapide de la vigne et fut malheureusement marqué par une période de froid du 20 au 29 Avril ponctuée de gelées matinales. Le vignoble de Lamothe Bergeron fût frappé par le gel le matin du 27 Avril avec pour conséquence le gel à 100% de 7Ha et environ 10 Ha plus ou moins touchés.

Suite à cette période de froid, la vigne a stoppé son évolution gommant ainsi un peu la précocité hors norme de ce millésime avant de reprendre sa croissance végétative avec un mois de mai chaud et ensoleillé. La floraison fût rapide et homogène (du 20 au 25 Mai). Juin fût dans la continuité de mai tout en étant ponctué d'averses régulières contribuant à la bonne évolution du cycle végétatif de la vigne.

Juillet et Août furent marqués par un temps chaud et sec ayant pour conséquence une date de véraison rapide allant du 25 Juillet au 5 Aout. Ce temps chaud et sec se poursuit jusqu'à début septembre permettant aux grappes une bonne évolution de maturité.

Ces conditions climatiques très bonnes nous ont permis d'aborder les vendanges avec un potentiel qualitatif intéressant.

Les vendanges débutèrent le 12 Septembre pour les Merlots et le 22 Septembre pour les Cabernets et s'achevèrent le 29 Septembre.

Note de dégustation : Les vins issus de cette vendange 2017 sont équilibrés, colorés et fruités, avec des rendements plutôt corrects malgré le gel d'Avril. La production à Lamothe Bergeron est de 44 Hl/ha.

Assemblage du millésime : 40% Cabernet Sauvignon – 60 % Merlot

Rendement du millésime : 44 hl/ha

Terroir : Graves garonnaises

Superficie : 77 hectares dont 67 plantés en vignes

Encépagement : 52% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Certification environnementale : Agriculture raisonnée vers une certification HVE

Viticulture : Travail du sol, engrais verts, taille Guyot double, ébourgeonnage, enherbement, effeuillage, vendanges en vert...

Vinification : macérations pré fermentaires à froid, fermentations en cuves thermo régulées

Elevage : 12 mois en barrique (30% bois neuf)

Propriétaire : CAPSSA

Directeur Général : Laurent Mery

Directeur Technique : David Denechaud

Cœnologue Conseil : Hubert de Bouïard de Laforest

CHATEAU LAMOTHE-BERGERON - HAUT-MEDOC - CRU BOURGEOIS

49, chemin des Graves | 33460 Cussac-Fort-Médoc

Tel. +33 (0)5 56 58 94 77 | Fax +33 (0)5 56 58 98 18 | www.lamothebergeron.fr